

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Zestaw I

Dania serwowane

Krem marchwiowo dyniowy z dodatkiem mleka kokosowego oraz chilli podany z prażonymi pestkami dyni

Schab pieczony z kostką z sosem pomidorowym z papryką jalapeno serwowany z młodymi ziemniakami gotowanymi oraz duszonymi warzywami; fasolka szparagowa, pomidorem i pieczarkami

Zakąski zimne

Płatki rostbefu z oliwą i rukolą

Pasztet w cieście francuskim z czarnuszką

Galantyny drobiowe z fantazyjnymi dodatkami

Filety matiasa w zalewie ziołowej

Praliny z łososia z musem koperkowo chrzanowym

Salatka makaronowa z kurczakiem, pomidorami suszonymi, zieloną fasolą czarnym sezamem w aromatycznej oliwie

Salatka grecka z serem feta z dipp`em miodowo-musztardowym

Wybór pieczywa

Bufet słodki

Wybór domowych ciast (3 rodzaje)

Pakiet napojów

Kawa, wybór herbat, soki owocowe, woda w karafkach – bez ograniczeń

140 zł/osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Zestaw II

Dania serwowane

Rosół drobiowy z makaronem i jarzynami
Wołowina duszona z warzywami w czerwonym winie podana na gołąbku z młodej kapusty w sosie własnym i faszerowanym kaszą gryczaną z bekonem

Zakąski zimne

Płatki rostbefu z oliwą i rukolą
Pasztet w cięście francuskim z czarnuszką
Galantyny drobiowe z fantazyjnymi dodatkami
Filety matiasa w zalewie ziołowej
Praliny z łososia z mussem koperkowo chrzanowym
Salatka makaronowa z kurczakiem, pomidorami suszonymi, zielona fasolą czarnym sezamem w aromatycznej oliwie
Salatka grecka z serem feta z dipp`em miodowo-musztardowym
Wybór pieczywa

Bufet słodki

Wybór domowych ciast (3 rodzaje)

Pakiet napojów

Kawa, wybór herbat, soki owocowe, woda w karafkach – bez ograniczeń

150 zł/osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Zestaw III

Dania serwowane

*Krem z pieczonych pomidorów podany z krojoną mozzarellą i oliwa bazyliową
Udka kaczki w aromatycznym sosie mirabelkowym podane z kopytkami tymiankowymi i
kalaflorem romanesco*

Zakąski zimne

*Płatki rostbefu z oliwą i rukolą
Paszтет w cieście francuskim z czarnuszką
Galantyny drobiowe z fantazyjnymi dodatkami
Filety matiasa w zalewie ziołowej
Praliny z łososia z mussem koperkowo chrzanowym
Sałatka makaronowa z kurczakiem, pomidorami suszonymi, zielona fasolą czarnym
sezamem w aromatycznej oliwie
Sałatka grecka z serem feta z dipp`em miodowo-musztardowym
Wybór pieczywa*

Bufet słodki

Wybór domowych ciast (3 rodzaje)

Pakiet napojów

Kawa, wybór herbat, soki owocowe, woda w karafkach – bez ograniczeń

170zł/osoba



ROZSZERZENIE ZESTAWU O KOLEJNE DANIE GORĄCE

Żurek świętokrzyski z talarkami białej kiełbasy domowej i jajkiem – **15 zł/porcja**

Krem z pieczonego buraka skropiony limonką podany z serkiem greckim oraz groszkiem ptysiowym - **15 zł/porcja**

Pierogi Kaczki Polskiej (z mięsem / z grzybami / ruskie / ze szpinakiem/ – **19 zł/porcja**

Regionalne męczybuły – pyzy z mięsem i kapust - **25 zł/porcja**

Boeuf strogonow z lezką kwaśnej śmietany – **27 zł/porcja**

Risotto kurkowe z parmezanem– **30 zł/porcja**

Sałatka 4 pory roku z grillowanym kurczakiem i czerwonym pesto – **34 zł/porcja**

Stek z karkówki sous vide w sosie własnym na puree ziemniaczanym z surówką staropolską (z białej kapusty) – **39 zł/porcja**

Sandacz na flanie szpinakowym podany z ziemniakiem pieczonym w mundurku z masłem czosnkowo-ziółowym – **48 zł/porcja**